

表8. 配送された食品は雨にあたらなくて搬入できますか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	はい	50	87.7%
2	いいえ	4	7.0%
3	わからない	0	0.0%
	不明	3	5.3%
	全体	57	100.0%

表9. 配送容器は床に直置きしないよう工夫していますか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	はい	53	93.0%
2	いいえ	1	1.8%
3	わからない	0	0.0%
	不明	3	5.3%
	全体	57	100.0%

表10. 保存食を保管していますか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	はい	47	82.5%
2	いいえ	7	12.3%
	不明	3	5.3%
	全体	57	100.0%

表11. 保存食の取り分けは行っていますか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	検収時	20	42.6%
2	盛り付ける時	23	48.9%
3	その他	0	0.0%
	不明	4	8.5%
	全体	47	100.0%

表12. 子どもが喫食する前に味見をしていますか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	はい	45	78.9%
2	いいえ	9	15.8%
	不明	3	5.3%
	全体	57	100.0%

表13. 食品を一時保管する専用の場所が決まっていますか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	はい	45	78.9%
2	いいえ	8	14.0%
	不明	4	7.0%
	全体	57	100.0%

表14. その場所はその他の部屋と独立していますか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	はい	37	82.2%
2	いいえ	5	11.1%
	不明	3	6.7%
	全体	45	100.0%

表15. その場所に換気設備がありますか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	はい	37	82.2%
2	いいえ	4	8.9%
	不明	4	8.9%
	全体	45	100.0%

表16. その場所に手洗い設備はありますか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	はい	38	84.4%
2	いいえ	3	6.7%
	不明	4	8.9%
	全体	45	100.0%

表17. 冷蔵の必要な食品を一時保管するのに十分な冷蔵庫がありますか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	はい	52	91.2%
2	いいえ	1	1.8%
	不明	4	7.0%
	全体	57	100.0%

表18. 乾物やおやつなどを保管する場所は決まっていますか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	はい	51	89.5%
2	いいえ	0	0.0%
	不明	6	10.5%
	全体	57	100.0%

表19. それぞれの子どもへの盛り付けは保育所で行っていますか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	はい	50	87.7%
2	いいえ	2	3.5%
	不明	5	8.8%
	全体	57	100.0%

表20. 専用の部屋がありますか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	はい	23	46.0%
2	いいえ	21	42.0%
	不明	6	12.0%
	全体	50	100.0%

表21. 専用の部屋がない場合、どこで行いますか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	保育室	26	52.0%
2	ランチルーム	2	4.0%
3	その他	1	2.0%
	不明	21	42.0%
	全体	50	100.0%

表22. 盛り付け、配膳は誰が担当していますか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	当番保育士	1	2.0%
2	クラス担任保育士	33	66.0%
3	看護婦	0	0.0%
4	その他	14	28.0%
	不明	2	4.0%
	全体	50	100.0%

表23. 盛り付けに使う食具はどちらで管理していますか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	保育所	18	36.0%
2	調理委託施設	31	62.0%
	不明	1	2.0%
	全体	50	100.0%

表24. 盛り付け時には清潔な衣服を着用していますか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	はい	45	90.0%
2	いいえ	4	8.0%
	不明	1	2.0%
	全体	50	100.0%

表25. 盛り付け時にはマスクをしていますか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	はい	30	60.0%
2	いいえ	17	34.0%
	不明	3	6.0%
	全体	50	100.0%

表26. その場所に手洗い設備はありますか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	はい	44	88.0%
2	いいえ	5	10.0%
	不明	1	2.0%
	全体	50	100.0%

表27. 盛り付け時に手袋を使用していますか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	はい	30	60.0%
2	いいえ	19	38.0%
	不明	1	2.0%
	全体	50	100.0%

表28. 未調理の食品（果物など）を調理するのに十分な調理室がありますか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	はい	48	84.2%
2	いいえ	6	10.5%
	不明	3	5.3%
	全体	57	100.0%

表29. 食材を再加熱するのに十分な加熱器具がありますか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	はい	33	57.9%
2	いいえ	18	31.6%
	不明	6	10.5%
	全体	57	100.0%

表30. 簡単な調理・再加熱は主に誰が担当しますか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	当番保育士	0	0.0%
2	クラス担任保育士	6	18.2%
3	看護婦	2	6.1%
4	その他	19	57.6%
	不明	6	18.2%
	全体	33	100.0%

表31. 再加熱した際に加熱温度を計測して記録していますか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	はい	8	24.2%
2	いいえ	16	48.5%
	不明	9	27.3%
	全体	33	100.0%

表32. その場所に手洗い設備はありますか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	はい	25	75.8%
2	いいえ	1	3.0%
	不明	7	21.2%
	全体	33	100.0%

表33. 包丁、まな板を使用する施設では、それらの消毒保管をどうしていますか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	専用の消毒保管庫	29	50.9%
2	熱湯消毒	19	33.3%
3	次亜塩素酸ナトリウム	7	12.3%
4	その他	6	10.5%
	不明	9	15.8%
	回答数合計	70	122.8%
	回答者数合計	57	100.0%

表34. シンクの数

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	1個	4	12.1%
2	2個	10	30.3%
3	3個	9	27.3%
4	4個	2	6.1%
5	5個以上	0	0.0%
	不明	8	24.2%
	全体	33	100.0%

表35. その場所には換気設備がありますか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	はい	25	75.8%
2	いいえ	0	0.0%
	不明	8	24.2%
	全体	33	100.0%

表36. どんな食品（簡単なカットも含む）を調理しますか。

No.	調理する食品	件数	割合
1	果物	25	80.6%
2	手作りおやつ	9	29.0%
3	離乳食	2	6.5%
4	野菜	2	6.5%
5	パン	2	6.5%
6	魚・肉	1	3.2%
7	イカ	1	3.2%
8	干物	1	3.2%
9	一品	1	3.2%
10	パック入り出し巻き卵	1	3.2%
11	低年齢児には少し大きいと思えるもの	1	3.2%
12	自由保育の調理	1	3.2%
13	ココア・カルピス・お茶	1	3.2%
	回答数合計	48	154.8%
	回答者数合計	31	100.0%

表37. 食器類の洗浄は保育所（園）で行っていますか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	はい	17	29.8%
2	いいえ	37	64.9%
	不明	3	5.3%
	全体	57	100.0%

表38. 手洗いの設備はありますか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	はい	17	100.0%
2	いいえ	0	0.0%
	不明	0	0.0%
	全体	17	100.0%

表39. 換気設備がありますか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	はい	17	100.0%
2	いいえ	0	0.0%
	不明	0	0.0%
	全体	17	100.0%

表40. 保育所（園）で行う場合、部屋が独立していますか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	はい	17	100.0%
2	いいえ	0	0.0%
	不明	0	0.0%
	全体	17	100.0%

表41. シンクに給湯できますか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	はい	13	100.0%
2	いいえ	0	0.0%
	不明	0	0.0%
	全体	13	100.0%

表42. 食器洗浄はどうしていますか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	自動洗浄機を使用	0	0.0%
2	シンクで洗浄	13	76.5%
3	両方使用	3	17.6%
	不明	1	5.9%
	全体	17	100.0%

表43. シンクを使用の場合は。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	1槽シンク	3	23.1%
2	2槽シンク	8	61.5%
3	3槽シンク	2	15.4%
	不明	0	0.0%
	全体	13	100.0%

表44. シンクの数

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	1個	4	30.8%
2	2個	3	23.1%
3	3個	5	38.5%
4	4個	0	0.0%
5	5個以上	0	0.0%
	不明	1	7.7%
	全体	13	100.0%

表45. 食器や器具類を入れる戸棚類が完備していますか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	はい	17	100.0%
2	いいえ	0	0.0%
	不明	0	0.0%
	全体	17	100.0%

表46. 食器消毒保管庫がありますか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	はい	16	94.1%
2	いいえ	1	5.9%
	不明	0	0.0%
	全体	17	100.0%

表47. 洗浄する専任の作業員がいますか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	はい	14	82.4%
2	いいえ	3	17.6%
	不明	0	0.0%
	全体	17	100.0%

表48. 洗浄作業の時間が決まっていますか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	はい	16	94.1%
2	いいえ	1	5.9%
	不明	0	0.0%
	全体	17	100.0%

表49. 布巾は用途別に分けて使用していますか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	はい	46	80.7%
2	いいえ	1	1.8%
	不明	10	17.5%
	全体	57	100.0%

表50. 食事用テーブル（使用）

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	0枚	0	0.0%
2	1～5枚	21	36.8%
3	6～10枚	12	21.1%
4	11～20枚	6	10.5%
5	21～30枚	1	1.8%
	不明	17	29.8%
	全体	57	100.0%

表51. 食器用（使用）

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	0枚	2	3.5%
2	1～5枚	10	17.5%
3	6～10枚	1	1.8%
8	51枚以上	1	1.8%
	不明	43	75.4%
	全体	57	100.0%

表52. 調理器具用（使用）

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	0枚	2	3.5%
2	1～5枚	11	19.3%
3	6～10枚	2	3.5%
	不明	42	73.7%
	全体	57	100.0%

表53. 調理台用（使用）

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	0枚	0	0.0%
2	1～5枚	22	38.6%
3	6～10枚	1	1.8%
	不明	34	59.6%
	全体	57	100.0%

表54. 食食用テーブル (保有)

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	0枚	0	0.0%
2	1～5枚	12	21.1%
3	6～10枚	6	10.5%
4	11～20枚	8	14.0%
5	21～30枚	3	5.3%
6	31～40枚	1	1.8%
7	41～50枚	4	7.0%
8	51枚以上	1	1.8%
	不明	22	38.6%
	全体	57	100.0%

表55. 食器用 (保有)

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	0枚	3	5.3%
2	1～5枚	5	8.8%
3	6～10枚	3	5.3%
4	11～20枚	1	1.8%
8	51枚以上	1	1.8%
	不明	44	77.2%
	全体	57	100.0%

表56. 調理器具用 (保有)

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	0枚	3	5.3%
2	1～5枚	7	12.3%
3	6～10枚	4	7.0%
4	11～20枚	1	1.8%
	不明	42	73.7%
	全体	57	100.0%

表57. 調理台用 (保有)

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	0枚	0	0.0%
2	1～5枚	14	24.6%
3	6～10枚	6	10.5%
4	11～20枚	1	1.8%
	不明	36	63.2%
	全体	57	100.0%

表58. 布巾専用の洗濯機はありますか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	はい	12	21.1%
2	いいえ	36	63.2%
	不明	9	15.8%
	全体	57	100.0%

表59. 布巾類の殺菌消毒はどのように行っていますか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	乾燥のみ	4	7.0%
2	日光消毒	19	33.3%
3	熱湯消毒	22	38.6%
4	次亜塩素酸ナトリウム (ハイターなど)	31	54.4%
5	塩化ベンザルコニウム (オスバンなど)	16	28.1%
6	その他	1	1.8%
	不明	9	15.8%
	回答数合計	102	178.9%
	回答者数合計	57	100.0%

表60. 布巾類を保管する場所が決まっていますか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	はい	45	78.9%
2	いいえ	4	7.0%
	不明	8	14.0%
	全体	57	100.0%

表61. 手洗いを励行していますか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	はい	54	94.7%
2	いいえ	1	1.8%
	不明	2	3.5%
	全体	57	100.0%

表62. 手洗いに使用している消毒剤は。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	アルコール	28	51.9%
2	逆性石鹼	38	70.4%
3	その他	11	20.4%
	不明	1	1.9%
	回答数合計	78	144.4%
	回答者数合計	54	100.0%

表63. 残食はどのように処理していますか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	保育所で捨てる	15	26.3%
2	そのまま調理委託先に戻す	37	64.9%
	不明	5	8.8%
	全体	57	100.0%

表64. 使用水はなんですか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	水道水	54	94.7%
2	井戸水	1	1.8%
	不明	2	3.5%
	全体	57	100.0%

表65. 毎日、残留塩素濃度を測定していますか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	はい	17	29.8%
2	いいえ	36	63.2%
	不明	4	7.0%
	全体	57	100.0%

表66. 受水槽の清掃点検を行っていますか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	はい	7	12.3%
2	いいえ	3	5.3%
3	受水槽なし	36	63.2%
	不明	11	19.3%
	全体	57	100.0%

表67. ねずみ、ゴキブリなどの害虫の駆除を定期的に行っていますか。

No.	カテゴリー名	件数	割合
1	はい	47	82.5%
2	いいえ	8	14.0%
	不明	2	3.5%
	全体	57	100.0%

厚生科学研究補助金（子ども家庭総合研究事業）
分担研究報告

施設外調理委託施設方式（センター方式）による保育所給食の実態【訪問調査】

主任研究者	水野 清子	日本子ども家庭総合研究所 母子保健研究部栄養担当部長
分担研究者	太田 和枝	女子栄養大学 給食管理研究室教授
	田中 眞智子	川崎市末長保育園園長
	春日 文子	国立感染症研究所主任研究官
研究協力者	竹内 恵子	日本子ども家庭総合研究所嘱託研究員
	堀端 薫	女子栄養大学 給食管理研究室専任講師

研究要旨

学校給食センターを利用して給食を行っている保育所6か所、公立保育所給食調理場を利用している所1か所、民間の給食会社を利用している所3か所とそれぞれの給食委託施設を訪問し、給食の実態を把握した。

学校給食センターを利用している所では、3歳未満児には栄養管理を中心とした給食の提供方法を検討する必要があり、民間会社に委託している場合には、調理室、調理過程、配送等の衛生管理、栄養管理面での改善が必要な所が多かった。

学校給食センターを利用しながらも自所（園）に調理室のある保育所では、離乳食や除去食の対応が可能であった。しかし、調理室のない（または使用できない）保育所では除去食を提供する必要のある場合には、アレルギーとなる食品を除去するのみで終わっていた。また、離乳食の対応は不完全であり、栄養的な配慮は殆どされていない。特に離乳食の殆どを保育時間内に摂取する月齢児では問題となろう。

A. 研究目的

現在、保育が多様化し、また、「待機児童0対策」が打ち出されている折、一部の地域では学校等の空き教室を利用した認保育所ができてきている。このような状況下で、発育・発達の未熟な乳幼児を対象に、適切な給食を提供するためには、これまで公的に認められていない給食の提供システム（センター方式）を視野にいれた研究が必要である。

そこでその第一段階として、保育所給食の調理を学校給食センター等施設に委託し、それを搬入している保育所と給食を調理している施設の両者を同時に訪問して紙面調査ではみえない部分を把握し、保育所給食のセンター方式による課題や問題点を見出して保育の多様化に向けた給食の在り方を検討する際に役立てたいと考えた。

B. 調査方法および調査内容

前述の実態調査¹⁾に回答を寄せた客体の中から、訪問調査が可能な施設を調べた。その結果、18か所から訪問を受ける返事を得ることができた。しかし、訪問する保育所の立地条件や環境、訪問の際の距離的な問題等を考慮し、このうち10か所について調査を実施した。

保育所を訪問調査する日時にあわせ、その保育所が給食の調理を委託している施設を同時に訪問した。特に学校給食センターを利用している保育所では、その地域における教育委員会の協力を仰いだ。

調査対象の所在地は愛知県4か所、三重県1か所、滋賀県1か所、大阪府2か所、京都府1か所、奈良県1か所で、このうち学校給食センターに給食を委託している保育所は6か所、公

立保育所給食調理場の利用は1か所、民間給食会社の利用は3か所であった。

訪問時期は平成13年2月～3月上旬、調査は衛生管理と栄養管理に重点をおき、以下の内容について視察調査を行った。

1. 調理委託先施設の調査

- ・ 施設の概要…操業年月、規模（食数・調理員）、調理対象
- ・ 調理場の床の状態
- ・ 汚染、非汚染区域の区分け状況
- ・ 調理工程…加熱終了時刻、メニュー毎の品温、配送出発時刻、工程中の位置付け
- ・ 配送…食缶のタイプ、配送者のタイプ、配送数

2. 受配保育所の調査

- ・ 保育所の概要…設立年月、園児数、保育年齢
- ・ 検収…場所と方法
- ・ 給食の保管場所
- ・ 盛付…場所、担当者、時刻、品温、方法
- ・ 保存食…担当者、量、保存容器、保存場所、記録簿
- ・ 配膳状態…場所、担当者、方法
- ・ 給食状況…場所、時刻、子どもの様子、残品
- ・ 個別対応状況…離乳食、アレルギー児、病後児への対応
- ・ おやつの内容

10か所のうち、3か所において出来上がった料理について配缶時、配送出発時、保育所到着時、盛付開始時、給食開始時における表面温度を放射温度計により測定した。

C. 訪問結果

調理委託先施設及び受配保育所の訪問の記録を表1～10に集約し、さらにこのうち3か所で計測した各メニューの表面温度の測定結果を表11に示した。

3か所の施設で測定した結果をみると、配送出発時から給食を食べるまでの所要時間は1時間15分から2時間であり、実際に子どもが摂取するまでの時間は2時間以内であるよう配慮されていた。

各作業時の調理品の温度変化をみると、クリ

ームシチュー以外の調理品ではかなりの温度低下が認められた。

D. 結論

学校給食センター7か所、公立保育所給食調理場1か所、民間給食センター3か所で調理している給食を受配している保育所10か所を対象に、調理委託先施設と受配保育所を同時に訪問し、衛生管理、栄養管理面を中心にその現状把握を行った。

10か所の保育所中、6か所では0歳児から入所していた。

1. 衛生管理

(1) 調理委託先施設の状況

①学校給食センターを利用している場合：

学校給食衛生マニュアル、健康診査マニュアルに準じて行われているので、衛生管理は良好であり、また、配送には常温車が用いられていたが、適温配送コンテナを使用している所もあった。配送に要する時間には長短があったが、概ね1時間以内、調理後2時間以内に食するよう配慮がなされていた。

②公立保育所給食調理場を使用している場合：

食缶をのせる台車が低い、配送車の床にマットを1枚敷くだけで配送する、食器等は直接外気に触れたままの状態では運ばれるなど、衛生管理上多くの問題があった。

③民間の給食会社を利用している場合：

手洗い設備は区域毎に設置されていたが、床をはじめ、出来上がった料理の置き場に対する配慮不足、食器保管庫の不足などが目立ち、衛生状態は決して十分とは言えない。また、配送車への積み込み状況等にも問題が多かった。実際に食されるまでの時間が3時間以上経過している状況下にある施設などもあり、調理場での衛生状況をこれに重ねあわせると、今までに問題が起きなかったことが不思議に思える施設もあった。

(2) 受配保育所の状況

保育所における給食担当者の衣服管理、手洗い、盛付用の器具の消毒、温度記録、子どもの食前の手洗いなどが徹底している所もあった。しかし、一方では、給食担当者の衛生研修会への参加が少なく、給食に関わる衛生面での対応に問題の多い所もあるなど、保育所格差が大きか

った。

2. 栄養管理

(1) 調理委託先施設の状況

①学校給食センターを利用している場合：

3歳以上児に副食給食を行っている所では、主食は業者から保育所に直接納入する方法をとっており、おやつもこの方式をとっていた。

学校給食と保育所給食の献立を別にしていく所は1か所のみであり、学校給食がベースになっているために、殆どのセンターでは保育所の給食は量の調整で終わっていた。またそれを未就学児向きに適切に調整することは殆ど行っていなかった。

0歳児が入所している所では、保育所で離乳食を調理して対応している所、対応が不完全な所等、格差が非常に大きかった。

食物アレルギー児には、アレルゲンとなる食品を除去するだけの対応が目立った。

②公立保育所給食調理場を使用している場合：

本庁および調理場の栄養士により作成された全市共通献立により給食を実施していた。保育所給食が中心であり、保育年齢も3～5歳児が対象であるので、栄養管理には問題ないものと推測される。

アレルギー児には除去食の対応を行っていた。

③民間の給食会社を使用している場合：

給食会社の栄養士が関わりながらも多くの問題のある所、または、保育所の意見を取り入れて詳細に対応している所など、会社による格差が大きかった。

(2) 保育所側における意見

市の方針で何十年來この方法を導入しているので、あまり問題意識のない所、行事食を適宜導入してもらっている所、給食センターと保育所との連携を図っている所もみられた。しかし、

幼児、特に3歳未満児を入所させている所では、学校給食は食品の使い方、調理形態等の面において未満児に向かないことがあるとの意見は共通しているようであり、乳児が入所している場合には、調理の外部委託はできないという意見が多かった。

3. その他

給食作りのソフト面はコストだけでは成り立たない。特に年少児については何を基本にするかを見据えることが大切であり、人間を育てるのにコスト優先であってはいけないという意見もあった。また、現在、家庭における栄養・食生活環境に問題のみられる子どもが増えているおり、単に栄養を与えればよいというものではなく、食教育の面からも自所(園)調理での給食システムが現在の子どもにとって必要であるとの意見も聞かれた。

町村合併時に公立保育所だけの調理場を設置した所でも、保育所の給食は自所(園)で調理すべきであるとの調理職員の強い意志と現在では市の方針もその流れにあり、順次、自所(園)調理に戻している所もあった。また、I市のように市の要望に応じながら給食を提供している民間会社を使っている地域でも、現在3歳未満児を受け入れている保育所から自所(園)給食に移行中であった。

謝辞

今回の訪問調査に快くご協力を戴いた保育所ならびに教育委員会、学校給食センター、民間給食センターに深く感謝申し上げます。

文献

- 1) 水野清子他：施設外調理委託施設方式による保育所給食の実態【実態調査】。平成13年度厚生科学研究(子ども家庭総合研究事業)報告書。

表1 A市における調理委託先施設及び受配保育所における給食の現状

訪問先 A市役所 A市立給食センター A市立N保育園

I. 調理委託先施設

調査項目

概要	A市立給食センター		
	操業年月	昭和58年1月	
	規模	食数	調理能力 10,800食
		調理員	栄養士3人 調理員 人
	調理対象	現在 中学校3校/小学校11校/保育所・幼稚園7園 1日の食数 9,300食(3~15歳)	
床の状態	ウエット		
区分け	汚染と非汚染	地域別 区別有り	
	間仕切り		
	時間で区分け		
	白衣(エプロン)	色分けにより区別	
	履物	区分け	
調理工程	加熱終了時刻		
	メニュー毎の品温	確認(各鍋、各工程毎に検査・保存食をとる)	
	出発時刻	保育所・幼稚園 10:30~ 小学校 11:00~ 中学校 11:30~	
	メニュー毎の品温		
	工程中の位置づけ	材料を変えたり、刻みを小さくし味付けを薄味に、最初に調理	
配送	食缶のタイプ	各園毎のコンテナに収納 上段 平食缶(主菜・副菜) 中段 食器 下段 食缶(汁物)	
	配送車のタイプ	コンテナ車(常温)	
	配送数	配送は委託業者	

【衛生面における付帯事項】

- ①配送は幼稚園・保育園から開始し(10:30)、配送時間は10~20分とのこと。2時間以内に食すようにしている。
- ②生野菜は、0-157対策から使用していない。果物は、カットされ1人分ずつ袋詰めされた形で納品されている。

【栄養管理における付帯事項】

- ①献立は、材料購入の関係から全市で2種類。各学期ごとに給食センター所属の学校栄養士が作成、献立会議時にこども課栄養士が保育所側の意見を伝える。
- ②3歳以上児の食事は、給食センター所属の栄養士が給食+おやつの8割という栄養基準で、幼児向きに工夫された献立をたてる。

【その他】

市内の幼稚園・保育園(3歳以上児)、小・中学校の全ての給食は、5カ所の市立学校給食センターで作られている。

II. 受配保育所(園)

調査項目

概要	設立年月	昭和29年		
	園児数	0歳児3人、1歳児7人、2歳児10人、3歳児30人、4歳児24人、5歳児以上47人、計121人		
	保育年齢	0歳児(6か月)～5歳児		
検収	場所	給食室		
	方法	担当者	公務手	
		時刻の記録	有り	
		温度の記録	無し	
保管場所	部屋	給食室		
	鍵の有無	有り		
	温度	室温		
盛り付け	場所	給食室にて各クラスに分け、保育室にて配膳		
	担当者	給食室では公務手		
		手洗い	有り	
		服装	白衣・三角巾・マスク使用	
	時刻	給食室では11:00頃、保育室では食べる直前		
	品温	室温		
	方法	食器具も配送	幼児食器	
		食器具は保管	乳児食器、おやつ皿、配膳用パンはさみ	
保存食	担当者	公務手		
	量	適量		
	保存容器	専用容器		
	保存場所	冷凍庫		
	記録簿	有り		
配膳状況	場所	各保育室(1, 2歳児クラスは単独調理室)		
	担当者	クラス担当保育士		
		手洗い	有り	
		服装	白衣・三角巾	
	方法	食器具も配送	3歳以上児用食器(箸セット、コップは家庭から)	
食器具は保管		3歳未満児用食器、おやつ皿、配膳用パンはさみ、箸		
給食状況	場所	各保育室		
	品温	ご飯・汁物は温かかった。揚げ物・煮物は冷めていた。		
	時刻	0～2歳児	11:10	
		3歳児	11:30	
		4歳児	11:40	
		5歳児	12:00	
	子どもの様子	落ち着いて食べていた		
残品	メニュー			
	量			
対応	離乳食	<ul style="list-style-type: none"> ・6か月より受け入れ ・3歳未満児献立より変化させて自園にて調理している。 ・栄養士の指導はほとんど受けていない。 ・家庭と相談しながら進めている。 		
	アレルギー児	3歳未満児……簡単な内容であれば対応 3歳以上児……センター給食なので不可能 食べられる献立のみ選んで食べ、不足分は家庭より持参してもらう。保護者の申し出により実施。		
	病児	必要に応じて保育園で対応		
おやつの内容	①2時～2時30分がおやつのため、お茶と菓子、乳酸菌飲料と菓子等である。 ②手作りはほとんどないが、調理室があるので1ヶ月に1回位、ふかし芋や茹でとうもろこし・枝豆等を入れている。 ③学校給食と3歳以上児が同じ献立のため、昼食にゼリー、ヨーグルト、ワッフル等がついている。 ④6時まで保育の子どもたちには4時過ぎにも簡単なおやつがあり、菓子の量が多い。			

【衛生面における付帯事項】

牛乳(午前おやつ)やお茶は、3歳以上児は持参したコップを使う(衛生面で不安)。3歳未満児は保育園の両手カップを使用する。

【栄養管理における付帯事項】

①3歳以上児の食事は学校給食センターで調理されるが、昼食に学校給食と同じ牛乳がついているためか、副菜・汁物等少なめ、おかわりもあまりしないとのことで、献立の栄養価と喫食量とに開きがみられた。ごはんについては、ふりかけが用意されており、自由に楽しんでいた。

②3歳未満(6カ月～2歳)児の食事は、献立はこども課の栄養士、調理は各園にて公務手(1～2名)が担当、そのための調理室については十分な広さを有する。

③離乳食は、各園にて保育士と公務手が3歳未満児献立から変化させる(内容に不安)。未満児の食事と以上児の食事に違いがあると、保育園で香りと献立に違いがあり、以上児が不思議がる場面があった。なるべく近い献立にするように配慮していた。

④市のこども課には栄養士1名・看護婦5名が配置され、各保育園を巡回指導している。そのため食事についての相談も、看護婦が受けることが多い。

⑤アレルギー児への対応について、3歳以上児についても、希望が親から市役所へきている。3歳未満児についてはこども課の栄養士では把握指導は不可能で、看護婦に頼っている様子。

【その他】

①主食(ご飯またはパン)と牛乳(500mlパック)は、業者から直接配送される。

②強化磁器は大きな仕切り皿のため食べにくそうだった。

③調理室があることにより、畑でとれた野菜等の調理が可能であり、子どもたちが匂いや調理場面に接することができる。また、もちつき、カレーパーティー、老人会との交流なども行われていた。

④当保育園は元々は3歳児からの受け入れだったのを、地域の要望により乳児保育を始めた経緯があるため、幼児中心の保育と感じた。

⑤開園時間は7:30～18:00だが、通常保育時間は8:00～15:00と短く、午後のおやつ時間も14:00(延長保育の子どもは16:00にも)のせいか、無理に昼食を食べさせないように感じた。

⑥子どもは家庭で育つもの、長時間保育はかわいそう、という意識が根強く、土曜日でも登園が少ないとのこと。

表2 G町における調理委託先施設及び受配保育所における給食の現状

訪問先 G町学校給食センター G町保育所

I. 調理委託先施設

調査項目

概要	G町学校給食センター	
	操業年月	昭和47年（昭和63年に増改築）
	規模	食数 4,639食（最大8,000食） 保育所:660食(5園) 小学校:2,721食(5校) 中学校1,183食(2校)
	給食関係者	所長1人、係長1人、栄養士1人 調理員16人<G町職員> 学校栄養職員2人<県職員> 運転手2人<委託先職員>
床の状態	ウエット	
区分け	汚染と非汚染	区別有り
	間仕切り	ドア
	時間で区分け	なし
	白衣	有り
	履物	履き替え
調理工程	加熱終了時刻	
	メニュー毎の品温	記録有り
	出発時刻	10:30頃 2時間以内の配送を目標
	メニュー毎の品温	
	工程中の位置づけ	副食のみ
配送	食缶のタイプ	食缶(一部二重食缶)
	配送車のタイプ	常温車
	配送数	

【衛生面における付帯事項】

- ①管理担当:栄養士
- ②管理内容:「学校給食衛生管理マニュアル」に沿って行なう。
- ③ポスター、温度チェック、記録用紙など完備。
- ④検収、保存食の採取、検便、健康診断などマニュアルに準じて行なっている。
- ⑤配分室及びカートプールはドライ。
- ⑥配送車:専用車、常温車、コンテナにセットしたのちトラックで配送。

【栄養管理における付帯事項】

- ①担当:学校給食(学校栄養職員2名)、保育園(G町栄養士1名)
- ②献立:学校給食と保育園は基本的には別献立であるが、共通使用の場合もある。
- ③調理:手作りが多い、カット野菜、前日仕込みは禁止(保健所の指導)。
- ④共通の食材が使用出来るように調整。
- ⑤学校給食会の食材を大きさを変えて保育園で使用することもある。
- ⑥行事食を積極的に取り入れる(二十四節気、お別れ会、卒園式、パイキング給食)。
- ⑦味付けは保育園の方が薄味であり、調理も釜を分けて使用。
- ⑧調理範囲:おかずだけ。
- ⑨パン(火、木)、米飯(月、水、金)、麺は業者が直接保育園に配送、おやつは園で調整。

【その他】

①建物:敷地面積2,977㎡、調理棟1,322㎡、管理棟267㎡

1階:玄関、事務室、食事展示室、便所

検収室、冷凍室、冷蔵室、食品庫(乾物、調味料)

前室、倉庫、下処理室、調理室、食器洗浄室、コンテナ室、

プラットホーム(搬出、回収)

2階:会議室、実習室、見学通路

別棟:従業員用(休養室、ロッカー室、食堂、シャワー、便所)、ボイラー室

車庫、機械室

②主要機器

回転釜(蒸気10基、ガス1基)、自動フライヤー、自動ロースター、

蒸し器、洗浄システム(食器用、食缶用)、消毒保管庫(食器用5基、食缶用5基)、

ボイラー2基、他

③運営委員会:18名、年3回開催

④献立委員会:学校給食関係7名、年11回開催

保育園関係6名、年12回開催

⑤物資選定委員会:7名、年12回開催

⑥物資納入業者委員会:11名、年1回開催

⑦施設見学会:随時(PTA役員など)

⑧缶、ビン、空き箱の処理はリサイクル化

⑨学校給食の無い日(土曜日、長期休暇)は保育園のみの調理となるので、センターで炊飯を行なう

⑩学校給食の無い日(土曜日、長期休暇)は、従業員数は調整

⑪食器:ランチ皿、汁椀(大、小)、箸、スプーン、フォーク

Ⅱ. 受配保育所(園)

調査項目

概要	設立年月	昭和45年		
	園児数	0歳児4人、1歳児8人、2歳児18人、3歳児43人、4歳児44人、5歳児以上48人、計165人		
	保育年齢	0歳児(6か月)～5歳児		
	保育時間	7:00～18:30		
検収	場所	給食室		
	方法	担当者	業務員	
		時刻の記録	有り	
		温度の記録	有り	
保管場所	部屋	給食室		
	鍵の有無	有り		
	温度	冷凍・冷蔵、室温		
	盛り付け	保育室にて配膳		
盛り付け	担当者	保育士		
		手洗い	有り	
		服装	エプロン・三角巾・マスク使用	
	時刻	11:30頃		
	品温	室温		
	方法	食器具も配送		
		食器具は保管		
保存食	担当者	業務員		
	量	適量		
	保存容器	ビニール袋		
	保存場所	冷凍庫		
	記録簿	有り		
配膳状況	場所	各保育室		
	担当者	クラス担当保育士		
		手洗い	有り	
		服装	エプロン・三角巾	
	方法	食器具も配送	ポリカーボネート(9月より強化磁器に変わる) 先割れスプーン	
		食器具は保管	箸、コップ、手拭は家庭より持参	
		作業内容	食具のチェック ワゴン積み込み	
給食状況	場所	各保育室		
	品温			
	時刻	11:40頃		
	子どもの様子	楽しそうに食べていた		
	残品	メニュー		
量				
対応	アレルギー児	除去するのみ(保護者の申し出により)		
おやつの内容	一部園独自で調整(菓子、飲み物など購買品が多い)			

【衛生面における付帯事項】

- ①業務員の衛生研修会などは少なく、マニュアルや栄養士の巡回指導がなされている。
- ②園児の手洗いなどは習慣化されてるようであった。

【その他】

- ①3歳児以上(135名)が同じ部屋でテーブルごとに分散し、年長組が配食から下膳までの面倒を見ていた。
- ②自園調理が理想では有るが、自治体の方針であり、30年前からセンター方式がとられているため、余り抵抗がなく、同じ自治体の職員であることから、コミュニケーションも良いように感じた。
- ③メニューは、肉じゃが、シラスの酢の物、いちご、ふりかけ、発酵乳。

表3 N町における調理委託先施設及び受配保育所における給食の現状

訪問先 N町役場 N町立給食センター N町立N保育園

I. 調理委託先施設

調査項目

概要	N町立給食センター	
	操業年月	昭和45年
	規模	食数 4,000食(調理能力 9,000食)
		調理員
調理対象	現在 中学校1000食/小学校2000食/保育所7園(800食)	
床の状態	ウェット(配分室及びカートプールはドライ)	
区分け	汚染と非汚染	部屋として分離
	間仕切り	有り
	白衣(エプロン)	着用
	履物	区分け
調理工程	加熱終了時刻	記録有り
	メニュー毎の品温	確認
	出発時刻	保育所 10:30~(所要時間 約1時間) 保育園→小学校→中学校の順番に配送
	メニュー毎の品温	
	工程中の位置づけ	副食のみ
配送	食缶のタイプ	各園毎のコンテナに収納 食缶(一部二重食缶)
	配送車のタイプ	常温車
	配送数	

【衛生面における付帯事項】

- ①管理担当: 栄養士(学校栄養職員)
- ②管理内容: 学校給食衛生管理マニュアルに沿って行なう。
- ③ポスター、記録用紙など完備。
- ④保存食の採取、検便、健康診断などマニュアルに準じて行なっている。
- ⑤冷暖房設備: 完備(下処理室は除く)
- ⑥コンテナ洗浄: 高圧水圧洗浄機を使用。

【栄養管理における付帯事項】

- ①献立: 児童グループで作成し、定期的な打合せ会で決定。
- ②食品の数を多く出すように努力(提供食品数の目標: 20/1品目)。
- ③行事食を積極的に取り入れる(二十四節気、お別れ会、卒園式、パイキング給食)。
- ④学校給食献立との調整(食材、調理)。
- ⑤給食方針: 強制的に食べさせることはしない。
- ⑥園児の特徴: いやなものは食べない、主食を食べない。
- ⑦地域により、園児の質や嗜好に差がある(新・旧地区)。
- ⑧食品を知らない親が増えてきた。
- ⑨園児の体格が全国平均よりも小さい。

【その他】

- ①建物: 一部2階建て、延べ1322㎡
1階: 事務室、下足室、食事展示室、便所、
冷凍室、冷蔵室、食品庫、食品検査室、
下処理室、調理室、コンテナ室、プラットホーム
2階: 会議室、従業員室、更衣室、研修室、便所、洗濯室
別棟: ボイラー室、車庫
- ②配食及びボイラーは委託。
- ③調理範囲: おかずだけ(主食、おやつは園で作る)。
- ④開設後30年余が過ぎ、建物の老朽化は随所に見られたが、機器の入れ替え、清掃整備は行き届いていた。